



All'attenzione delle autorità cantonali di esecuzione della
legislazione in materia veterinaria e derrate alimentari

Marzo 2024

Aiuto all'interpretazione dell'USAV a sostegno delle autorità cantonali di esecuzione per l'interpretazione del capitolo sulla paratubercolosi nel certificato sanitario per l'esportazione di prodotti a base di latte nell'Unione economica eurasiatica (UEE) incluso l'elenco delle varietà di formaggio più comuni: i criteri specificati determinano l'esportabilità dei prodotti con o senza ulteriori prove

I. Situazione iniziale

Con la guida all'interpretazione sulla paratubercolosi l'USAV adotta un approccio che poggia su basi scientifiche e nel contempo tutela i principi fondamentali della certificazione e la proporzionalità.

La seguente guida non si concentra sul contenuto letterale del certificato sanitario, bensì sullo scopo della misura richiesta dall'UEE (minimizzare il rischio di introdurre derrate alimentari portatrici dell'agente patogeno della paratubercolosi, MAP). La produzione di latticini comprende varie fasi di trasformazione (ad es. trattamento termico, periodo di stagionatura ecc.) che comportano una notevole riduzione o addirittura l'eliminazione di eventuali germi MAP.

Nell'ambito dell'**esecuzione equivalente** per i diversi prodotti si stabiliscono le fasi tecniche di trasformazione il cui rispetto deve essere descritto in modo chiaro dalle aziende di produzione per i Cantoni. Se questi requisiti sono soddisfatti, è possibile rilasciare il certificato sanitario. In nessun caso è consentito eliminare dei passaggi.

Nella fattispecie, si tratta della seguente voce del [certificato sanitario per l'esportazione di latte e latticini nell'UEE](#):

- *brucellosis, tuberculosis and **paratuberculosis of large cattle – during the last 6 months in the dairy farm**
бруцеллеза крупного рогатого скота, туберкулеза и паратуберкулеза крупного рогатого скота – в течение последних 6 месяцев на территории хозяйства;*

II. Valutazione

I **criteri** che le varie categorie di prodotti devono soddisfare per ridurre o eliminare i germi MAP sono indicati di seguito (**punto 1**). Inoltre, al **punto 2** viene presentato un **elenco con esempi delle varietà di formaggio più comuni**¹, assieme a una valutazione della possibilità o meno di esportare questi formaggi senza fornire ulteriori prove, sulla base dei criteri indicati al punto 1.

Infine, l'**albero decisionale**² indicato al **punto 3** permette di capire e quindi decidere se una determinata varietà di formaggio (ad esempio, non elencata al punto 2) è esportabile oppure no.

¹ Sulla base della valutazione svolta da Agroscope nel 2023 per conto della Piattaforma per le esportazioni agricole.

² Sulla base della valutazione svolta da Agroscope nel 2023 per conto della Piattaforma per le esportazioni agricole.

1. Criteri da soddisfare per ridurre o eliminare i germi MAP

Prodotto	Parametri di produzione da rispettare
Prodotti a base di latte per cui non è avvenuto un processo di stagionatura a posteriori (ad eccezione della panna), ad es. latte in polvere	Condizioni: raggiungimento di un obiettivo 4D (4 riduzioni decimali) con D72° C = 5 s; valore Z 7,5° C Esempi: 72° C per almeno 20 secondi; o 79,5° C per almeno 2 secondi
Prodotti contenenti panna	
1. In generale	Pastorizzazione della panna a 83° C per 5 secondi e successiva nuova pastorizzazione del prodotto finale. Il duplice trattamento termico e la durata prolungata della pastorizzazione comportano una notevole riduzione o addirittura l'eliminazione di eventuali germi MAP.
2. Burro	Pastorizzazione della panna a 83° C per 5 secondi e successiva nuova pastorizzazione del prodotto finale. Il duplice trattamento termico e la durata prolungata della pastorizzazione comportano una notevole riduzione o addirittura l'eliminazione di eventuali germi MAP.
Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico.	Pastorizzazione del latte. Successiva stagionatura del formaggio.
Formaggi a base di latte crudo	Qualità del latte crudo conformemente all'ordinanza concernente l'igiene nella produzione lattiera. Trasformazione del latte crudo entro 24 ore. pH della massa di formaggio inferiore a 5.3 (24 ore dopo l'aggiunta di lattoinnesti). Trattamento termico della massa di formaggio (per 30–60 minuti a una temperatura di 53–60° C). Contenuto di sale nel prodotto finale: minimo 3 g/kg Durata della stagionatura: minimo 60 giorni

2. Elenco delle varietà di formaggio più comuni

Nella tabella sottostante i formaggi sono valutati e commentati in base ai criteri indicati al punto 1.

Nome/varietà	Valutazione secondo la guida di interpretazione dell'USAV										Questa varietà di formaggio può essere esportata nell'UEE?
	Formaggi a base di latte crudo						Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico		Latticini senza processo di stagionatura a posteriori		
	Qualità del latte crudo secondo l'ordinanza concernente l'igiene nella produzione lattiera	Trasformazione del latte crudo entro 24 ore	pH della massa di formaggio inferiore a 5,3 (24 ore dopo l'aggiunta di lattoinnesti)	Trattamento termico della massa di formaggio (per 30-60 minuti a una temperatura di 53-60° C).	Contenuto di sale nel prodotto finale: almeno 3 g/kg	Durata della stagionatura: almeno 60 giorni	Pastorizzazione del latte	Successiva stagionatura del formaggio	Raggiungimento di un obiettivo 4D con D72°C = 5s; valore Z 7,5°C, ad esempio 72°C min. 20 s o 79,5°C min. 2 s		
Berner Alp- e Hobelkäse AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓					Secondo il disciplinare di produzione questi formaggi a base di latte crudo soddisfano le condizioni in materia di paratubercolosi e possono essere esportati senza fornire ulteriori prove.
Emmentaler Switzerland AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Étivaz AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Gruyère AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Sbrinz AOP ¹	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Fondue pronta ²	✓	(✓)	✓	✓	✓	(✓)					
Switzerland Swiss			✓	✓	✓	✓	(t)	✓			Secondo il disciplinare di produzione questi formaggi a base di latte termizzato soddisfano le condizioni in materia di paratubercolosi e possono essere esportati senza fornire ulteriori prove.
Raclette Suisse							✓	✓			Secondo il disciplinare di produzione questi formaggi a

Tomme Vaudoise	✓	✓	✓	✓	✓	✓	base di latte sottoposto a trattamento termico soddisfano le condizioni in materia di paratubercolosi e possono essere esportati senza fornire ulteriori prove.
Appenzeller ³	(t)	✓	✓	✓	(t)	✓	Secondo il disciplinare di produzione questi formaggi soddisfano per certi aspetti le condizioni in materia di paratubercolosi e possono essere esportati presentando un documento attestante la termizzazione del latte.
Formaggio di montagna dei Grigioni ³	(t)	✓	✓	✓	(t)	✓	
Tilsiter ³	(t)	✓	✓	✓	(t)	✓	
Vacherin Fribourgeois AOP ⁴	in parte (t)	✓	✓	✓	in parte (t)	✓	Secondo il disciplinare di produzione questi formaggi soddisfano per certi aspetti le condizioni in materia di paratubercolosi e possono essere esportati presentando un documento attestante la termizzazione del latte e la stagionatura del formaggio.
Vacherin Mont-d'Or AOP ⁴	(t)	✓	✓	✓	(t)	✓	
Tête de Moine AOP ⁵	✓	✓	✓	[✓]	✓	✓	Secondo il disciplinare di produzione questi formaggi soddisfano per certi aspetti le condizioni in materia di paratubercolosi e possono essere esportati presentando un documento attestante che la massa di formaggio è stata riscaldata a 53° C per almeno 30 minuti.
Formaggio d'Alpe Ticinese AOP ⁶	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Questi formaggi non possono essere esportati nell'UEE.
Raclette du Valais AOP ⁶	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Altri formaggi a pasta semidura e dura ⁷							Da verificare caso per caso → vedi albero decisionale
Mozzarella (per pizza e da tavola) ⁸					✓	✓	Secondo il disciplinare di produzione questi formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico soddisfano le condizioni in materia di paratubercolosi e possono essere esportati senza fornire ulteriori prove.
Mascarpone ⁸					✓	✓	
Ricotta ⁸					✓	✓	
Formaggio fresco in fiocchi ⁸					✓	✓	
Formaggio fresco ⁸					✓	✓	
Altri formaggi a pasta molle ⁹							Da verificare caso per caso → vedi albero decisionale

(t) = termizzato (✓) = a seconda della composizione della fondue pronta

Osservazioni

¹ Formaggio a pasta dura, tutti i criteri per il «formaggio a base di latte crudo» sono soddisfatti.

² Solo le fondute pronte all'uso pretrattate e sottoposte a trattamento termico sono ammesse per l'esportazione, pertanto i criteri sono considerati complessivamente soddisfatti anche per le miscele che non soddisfano pienamente i criteri per i formaggi a pasta dura.

³ Formaggio a pasta semidura prodotto con latte termizzato: la termizzazione unitamente al rispetto dei requisiti in materia di pH, contenuto di sale e stagionatura è considerata sufficiente.

⁴ Il disciplinare del Vacherin Fribourgeois AOP permette di termizzare il latte una sola volta, anche se non si tratta di un requisito necessario. La valutazione deve quindi essere effettuata dall'azienda tenendo conto di tutti i requisiti. Nel caso del Vacherin Mont-d'Or, il disciplinare impone un trattamento termico di almeno 62° C per 15 secondi o in condizioni equivalenti (temperatura/tempo). Poiché il periodo di stagionatura è inferiore a 60 giorni, la valutazione deve essere effettuata dall'azienda tenendo conto di ulteriori requisiti.

⁵ Se la miscela di formaggio è stata riscaldata a 53° C per almeno 30 minuti: [✓]

⁶ Questi formaggi non soddisfano i criteri.

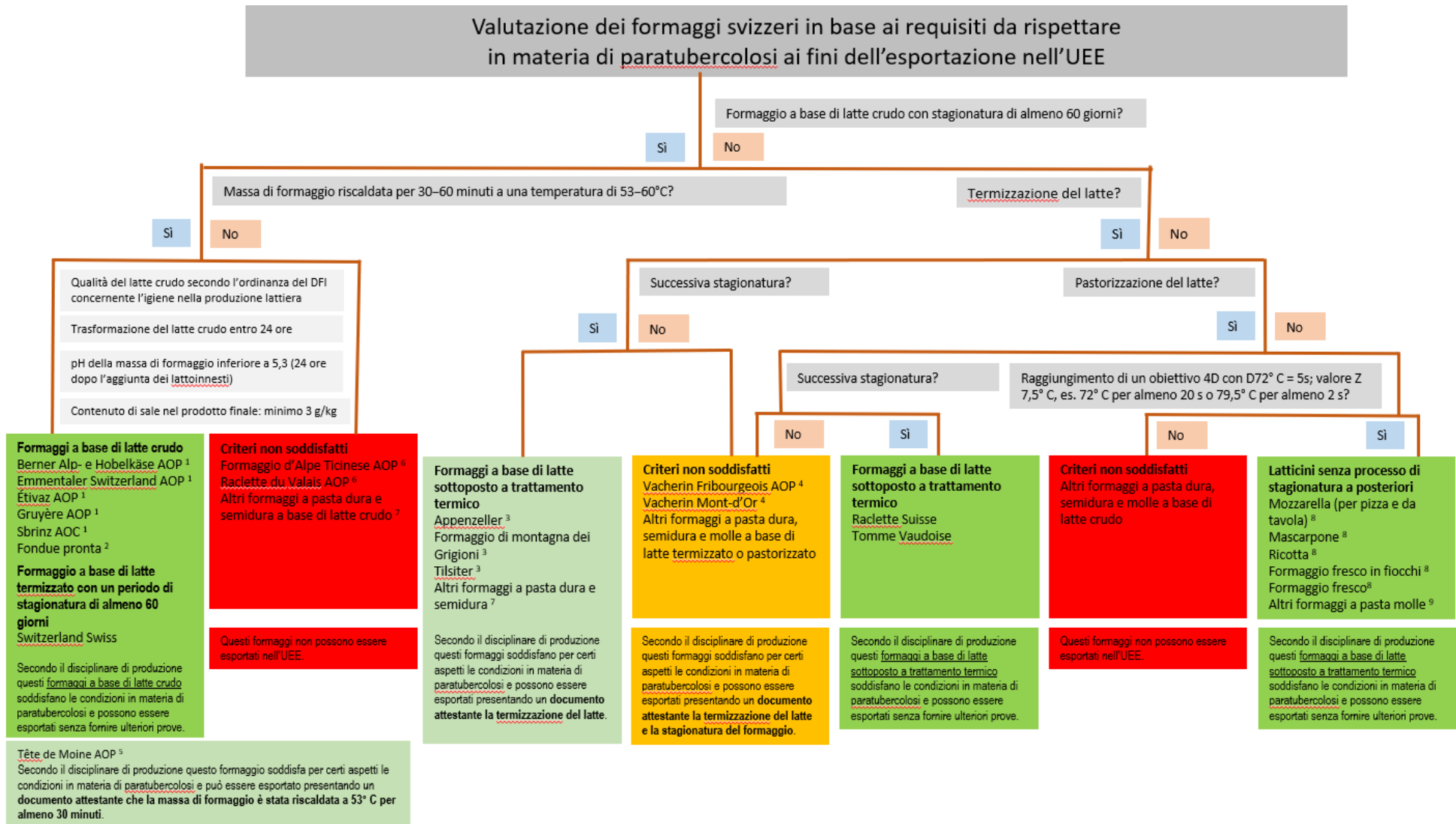
⁷ Verificare caso per caso se i criteri sono equivalenti a quelli degli altri formaggi a pasta semidura³ o dura¹.

⁸ A condizione che si raggiunga un obiettivo 4D (D72° C = 5 s); valore Z 7,5° C, ad esempio 72° C min. 20 s o 79,5° C min. 2 s).

⁹ Verificare caso per caso se i formaggi a pasta molle sono stati prodotti con latte pastorizzato secondo l'obiettivo 4D (D72° C = 5 s); valore Z 7,5° C, ad esempio 72° C per almeno 20 s o 79,5° C per almeno 2 s).

3. Albero decisionale

L'albero decisionale riportato di seguito può essere utilizzato anche per valutare i formaggi non inseriti nella tabella in base ai criteri stabiliti.



Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria

Thomas Jemmi
Direttore supplente